



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 3 Mai au 7 Mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de soja, maïs et tomate	Salade Iceberg	Carottes râpées et vinaigrette au persil 	Concombre à la vinaigrette
Saucisse de Toulouse Stick végétarien sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, basilic) 	Filet de colin pané (frais) *	 Rôti de veau sauce Forestière (crème, champignons, oignons, ail) Galette Espagnole 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Tortellini pomodoro mozzarella ail  	Pavé de merlu et citron * 
Lentilles	Julienne de légumes (Carottes, céleri rave, poireaux)	 Boulgour		Ratatouille et pommes cubes
Yaourt aromatisé	 Emmental	Coulommiers	Petit moulé nature	 Petit suisse aux fruits
Fruit de saison 	Beignet au chocolat	 Fruit de saison	 Mister freeze	Muffin vanille et pépites de chocolat

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



\* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU Végé

# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 10 Mai au 14 Mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de mâche	Courgettes Al pesto 	Coleslaw (carottes, chou blanc, et céleri mayonnaise) 		
 Sauté de bœuf oriental (sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon,ail)	Omelette au fromage 	Paëlla au poulet		
 Galette Indienne	Blé à la tomate (oignon, sauce tomate, double concentré de tomate, ail, tomates, farine de riz, fond brun) 	Riz à l'Andalouse (ail, poivron rouges et verts, courgettes, champignon, maïs, oignon, petits pois) 		
Carottes au cumin 			<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
Edam	Yaourt aromatisé 	Brie 		
Semoule au lait	Fruit de saison 	 Fruit de saison 		

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Viande d'origine Française

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges

Menu Maestro



Semaine du 17 Mai au 21 Mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## REPAS TOUT BIO

	Salade verte et dés de croûtons et dés de mimolette 	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Carrousel de crudités (carotte râpée, céleri râpé, concombre sauce miel colombo)	Tomates vinaigrette ambrée 
Boulettes de bœuf sauce diable (Echalote, vinaigre, sauce tomate) Gratin campagnard (PDT, lentilles, muscade, raz el hanout, crème légère et ciboulette) 	Lasagne de saumon 	Croq veggie à la tomate (blé, pois, sauce tomate) 	Hamburger Escalope de blé panée 	Filet de limande meunière * 
Rostis de légumes		Epinards à la crème	Frites	Macaronis et emmental râpé 
Petit suisse aux fruits 		Fromage blanc nature et sucre	Cotentin	
Fruit de saison 	Mister freeze 	Fruit de saison 	 Cake banane chocolat	Gaufre fantasia

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine  
centrale

Nouvelles recettes



Viande d'origine  
Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine  
contrôlée



\* Poisson issu de la pêche durable

Spécialité du chef





# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 24 Mai au 28 Mai 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU  Végé

<b>FERIE</b>	 Salade écolière (pdt, carottes râpées, œuf dur, mayo)	Rosette et cornichons  Œufs durs à la mayonnaise	Radis et beurre 	Melon jaune
	 Bouchée végétarienne (Blé, pois, huile de colza, oignons, sel et poivre)	 Sauté d'agneau au curry  Sauté de porc à la crème  Blé et base Hindou (oignon, tomates, poireaux, pois chiche, mélange tandoori) 	Moussaka  Pané gourmand à la mozzarella et tortis	 Cubes de saumon sauce aurore * (Béchamel et sauce tomate)
	Haricots beurre à la ciboulette	Mélange 4 céréales 		Courgettes à l'aneth et au citron
	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	St Paulin 	Tomme noire
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan à la vanille	 Cake poire à la farine de seigle 

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes



Viande d'origine Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



\* Poisson issu de la pêche durable

Spécialité du chef





# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 31 Mai au 4 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU 

Iceberg vinaigrette	Salade de boulgour à l'Orientale (Oignons, pois chiches, raisin secs, tomates)	Saucisson à l'ail et cornichons  Œufs durs à la mayonnaise	Concombre (au basilic)	Tomates vinaigrette 
 Sauté de bœuf sauce cajun (Crème légère, Paprika, sel, thym, ail, oignons, cumin, farine de riz)  Croc veggie au fromage (blé, pois, fromage fondu) 	Boulettes d'agneau sauce Andalouse (sucre cassonade, poivron rouge, oignon, tomates concassées, paprika doux, mayonnaise allégée, huile d'olive) Stick végétarien sauce fromage blanc curry 	Colin meunière frais * 	Œufs brouillés 	Pavé gratiné au fromage * 
Haricots rouges	Carottes rondelles	Printanière de légumes (PDT, carottes, haricots verts, petits pois, oignon)	 Coquillettes	Purée de courgettes
 Carré de l'Est	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature et sucre 	 Petit suisse aux fruits	Emmental
Ile flottante	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Crêpe au chocolat

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 7 Juin au 11 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## REPAS TOUT BIO

Mélange crudités 	<b>LE JOUR DU Végé</b> 		Pastèque	Concombre à la vinaigrette
Cordon bleu Riz aux légumes braisés 	Stick végé fromage blanc curry 	 Jambon blanc Jambon de dinde Nuggets de blé sauce fromage blanc curry 	Steak haché Croc veggie à la tomate (blé, pois, tomate)	 Calamar à la Romaine
Riz portugais et chorizo Riz portugais sans viande	Petits pois saveur du jardin (tomates, ciboulette, échalote, beurre) 	Purée de pommes de terre 	Haricots verts 	 Semoule et légumes couscous
	Yaourt nature sucré 	Coulommiers		Petit suisse aux fruits
Liégeois à la vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Riz au lait	

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 14 Juin au 18 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Radis et beurre 	Œufs durs à la mayonnaise Chorizo doux et cornichons	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade concombre, carottes, tomates, pommes	 Chou blanc sauce enrobante à l'ail (mayonnaise allégée, fromage blanc et ail)
Emincé de volaille Bio sauce tomate (oignon, sauce tomate, double concentré de tomate, ail, tomates, farine de riz, fond brun)  Escalope de blé panée 	Saucisse Toulouse Stick végétarien sauce cocktail (mayonnaise, ketchup et basilic)	 Sauté de bœuf sauce Orientale (sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon, ail) Nuggets de blé 	Omelette aux fines herbes  	Poissonnette 
Mélange légumes et brocolis	Pommes smiles et ketchup	Boulgour au jus	Pommes de terre et ratatouille	Haricots verts à la sauce tomate et sauge
Tomme blanche	Gouda 	Fromage blanc sauce fraise	Petit suisse aux fruits 	Cœur de dame
 Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 	Banane et coulis de chocolat	Tarte Normande

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 21 Juin au 25 Juin 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU 

Vive les 

Mélange de crudités 	Salade de tortis au surimi	Tarte au fromage	Cubes de tomates et concombre vinaigrette miel et colombo	Salade verte à la vinaigrette 
 Escalope de blé panée sauce enrobante à l'ail	 Sauté de bœuf au jus Pommes de terre et lentilles à la Provençale 	 Filet de lieu noir sauce potiron et curcuma (frais) *	 Macaronis à la Bolognaise et emmental râpé	 Hachis Parmentier Nuggets de blé et purée de pommes de terre
 Riz à la tomate (oignon, sauce tomate, double concentré de tomate, ail, tomates, farine de riz, fond brun)	Carottes rondelles saveur Aneth et citron	Epinards à la béchamel	Macaronis à L'italienne (poivron rouge et vert, oignons, olives noires, sauce tomate, tomates, lentilles, ail et herbes de Provence)	
Edam 	 Yaourt aromatisé	Cotentin	Fromage blanc nature et sucre 	Camembert
Compote de pomme poire 	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mister freeze	 Cake à la mangue 

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuis.  
centrale



Nouvelles recettes



Viande d'origine  
Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine  
contrôlée



\* Poisson issu de la pêche durable

Spécialité du chef





# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 28 Juin au 2 Juillet 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS TOUT BIO

Salade Harmonie dés d'emmental (Scarole, chou rouge, maïs)			Melon	 Tomate croc' au sel et dés de mimolette
Paupiette de veau sauce Forestière (crème, champignon, oignon, ail) Croq veggie au fromage (blé, pois, fromage fondu) 	Saucisse de Francfort Escalope de blé 	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise Rôti de porc froid et mayonnaise Semoule aux légumes braisés (Semoule, flageolets, ratatouille, oignons) 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Raviolis de légumes	Colin Napolitain * 
Haricots verts	Pommes rissolées et ketchup	Taboulé (tomates, concombres, oignons, persil, huile d'olive, jus de citron, semoule moyenne)		Petit pois 
	Fol Epi pt'i roulé	Bûchette mi-chèvre	 Yaourt aromatisé	
Tarte Abricotine	 Fruit de saison	 Fruit de saison		Yaourt nature et sucre 

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

\* Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Ville de Bussy-Saint-Georges



Semaine du 5 Juillet au 9 Juillet 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p>Coupelle de pâté de volaille Œufs durs à la mayonnaise</p>	<p>Vacances scolaires</p> 		
<p>Lasagne bolognaise Nuggets de blé Pommes smiles</p> 	<p>Brandade de morue Boulettes azuki (préparation à base de légumes (haricots azuki, quinoa, courgettes, poivrons jaunes, tomates et blé) et haricots verts (boîte)</p>			
 <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p>			
<p>Fruit de saison</p> 	 <p>Fruit de saison</p>			

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



\* Poisson issu de la pêche durable